



Les plats principaux

Joues de porc avec gratin de pommes de terre et roulades de chicons au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de joues de porc (ragoût)
4 cuillères à soupe de pignons de pin (rôtis)
16 tranches de bacon
8 chicons
beurre

Pour le gratin de pommes de terre

1 paquet gratin de pommes de terre (prêt à l'emploi)
3 cuillères à soupe de miel (ou de sirop d'érable)
2 poires (en tranches)
1 poignée thym (frais)
1 pincer de canelle
beurre
poivre
sel

Les joues de porc sont un classique belge. Servez-les avec un gratin de pommes de terre et des rouleaux de chicons au lard et vous aurez un repas festif sur la table. Essayez vite ce classique!

Méthode de préparation

Déposez les tranches de poire sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15 minutes à 180 °C.

Sortez les tranches de poire du four. Réservez les plus belles tranches et badigeonnez de miel. Rôtissez les tranches de poire dans une poêle avec le côté miel vers le bas. Laissez caraméliser puis retournez les tranches pour qu'elles soient bien dorées sur les deux faces.

Versez la 1/2 du gratin dans un plat à four. Déposez dessus une couche des tranches de poire restantes. Versez ensuite le reste du gratin sur la couche de poires puis assaisonnez avec thym, poivre et sel. Enfournez suivant les indications de l'emballage. Terminez par du thym frais et les poires caramélisées.

Cuisez les chicons dans la poêle avec un peu de beurre et salez et poivrez. Enroulez 2 tranches de lard autour de chaque chicon et déposez-les dans un plat à four. Enfourez durant 15 minutes à 180 °C.

Versez le ragoût dans une casserole et chauffez selon les indications de l'emballage. Servez les joues de porc avec les roulades de chicon et le gratin de pommes de terre.

Ustensiles de cuisine

Four

